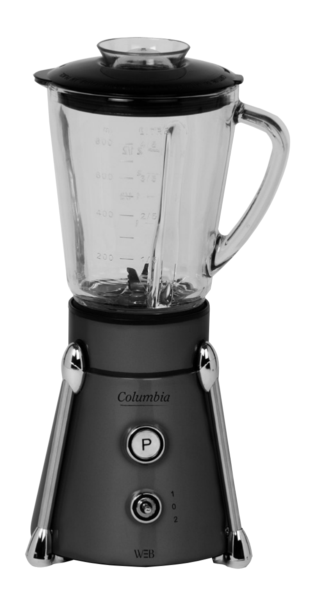


Mini blender

BL 571 “COLUMBIA”



BL 571

MODE D’EMPLOI
USER MANUAL

FRANÇAIS

WHITE ANDBROWN vous félicite d'avoir choisi ce produit et vous remercie de votre confiance. Pour votre confort et votre sécurité, votre article a été vérifié à toutes les étapes de sa fabrication et a passé avec succès tous nos tests de qualité. Nos produits sont conçus pour vous plaire tant par leur design que par leur facilité d'utilisation et dans l'objectif constant de vous apporter complète satisfaction.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Dans toute utilisation d'appareils électriques, des précautions de base sont à respecter.

LIRE ATTENTIVEMENT CETTE NOTICE AVANT LA PREMIERE UTILISATION DE L'APPAREIL.

1. Lire attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil pour la première fois.
2. Vérifier que la tension du réseau corresponde bien à celle de l'appareil.
3. Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instruction préalables concernant l'utilisation de l'appareil. Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
4. Ne pas laisser l'appareil à la portée des enfants. Ne pas utiliser en présence d'enfants sans une étroite surveillance.
5. Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénouées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instruction préalables concernant l'utilisation de l'appareil. Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
6. Utiliser l'appareil uniquement pour des usages domestiques, et uniquement pour de l'alimentation, conformément aux indications de ce mode d'emploi.
7. Ne jamais toucher les éléments en cours de fonctionnement. Prendre toutes précautions pour éloigner vos mains, cheveux, vêtements et autres accessoires des parties en mouvement.
8. Ne jamais introduire les mains dans le bol en cours de préparation, ni aucun autre objet tel que couteau, fourchette, etc…
9. Ne jamais retirer ou changer une partie ou un accessoire sur l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement.
10. Les lames sont coupantes. Prendre toutes les précautions utiles pour ne pas se couper en les manipulant.

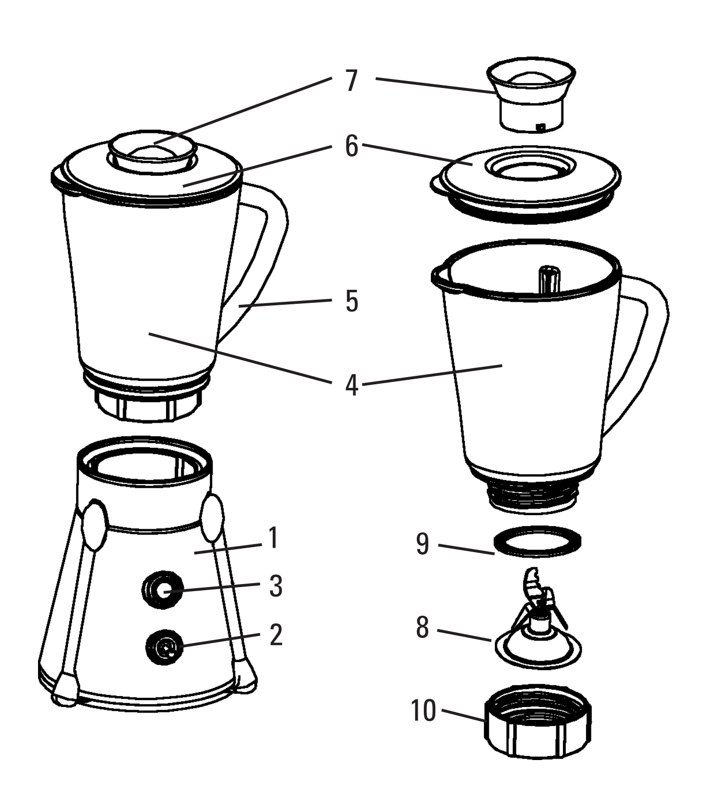
11. Ne jamais monter le blender avec ses lames sans le bol en verre correctement positionné.
12. Ajuster fermement le bol sur la base.
13. Toujours fermer le couvercle du blender pendant l’utilisation.
14. Tenir fermement le bol pendant le fonctionnement. Si le bol venait à se soulever, arrêter immédiatement l’appareil.
15. Pour mixer des liquides chauds, retirer le bouchon-doseur du couvercle, et ne pas dépasser la moitié de la contenance “maxi”. Eloigner les main de l’orifice du couvercle pour éviter les brûlures.
16. Ne jamais plonger le bloc moteur de l’appareil, le cordon ou la prise dans l’eau ou tout autre liquide. Utiliser un chiffon humide pour leur nettoyage. Ne pas utiliser avec les mains humides.
17. Ne pas installer l’appareil à proximité immédiate d’une source de chaleur.
18. Le placer sur une surface sèche et stable.
19. Ne pas utiliser l’appareil à l’extérieur et l’entreposer dans un endroit sec.
20. Débrancher l’appareil avant de le nettoyer ou de le ranger. Ne pas tirer sur le cordon. Veiller à ce qu’on ne puisse pas se prendre les pieds dans le cordon d’alimentation. Ne pas le plier ni le mettre en contact avec des surfaces chaudes.
21. Ne pas utiliser votre appareil si le cordon d’alimentation ou l’appareil sont endommagés de quelque façon que ce soit. Si le cordon d’alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un technicien agréé.
22. Ne jamais réparer l’appareil vous-même. Vous perdriez le bénéfice de la garantie. Comme tout appareil électrique, il doit être réparé par une personne qualifiée. De même, le changement du cordon d’alimentation représente un réel danger et il est nécessaire de contacter un réparateur agréé.

PRÉCAUTIONS SPÉCIFIQUES :

- **Ne jamais retirer le bol mixeur ou son couvercle avant que les lames ne soient complètement arrêtées.**
- **Ne jamais mixer de liquides brûlants.**
- Afin d’éviter tout risque de surchauffe, ne jamais utiliser l’appareil de façon continue plus d’une minute. N’importe quel type d’aliment est mixé en moins d’une minute.
- Ne pas placer d’ingrédients secs dans le bol mixeur avant de le mettre en marche. Les couper en cubes et les arroser par l’ouverture du capuchon doseur pendant que l’appareil tourne.
- Le bol mixeur n’est pas un récipient de stockage. Ne pas laisser d’ingrédients à l’intérieur avant ou après mixage.
- Ne jamais charger le bol mixeur au dessus de la capacité maximale.

LE FABRICANT NE SAURAIT ÊTRE TENU POUR RESPONSABLE DE LA MAUVAISE UTILISATION DE L’APPAREIL.
CONSERVER SOIGNEUSEMENT CE MODE D’EMPLOI.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL



1 – Bloc moteur
2 – Sélecteur M/Arrêt et vitesses
3 – Touche Pulse
4 – Bol blender
5 – Poignée
6 – Couvercle du bol
7 – Bouchon doseur
8 – Couteau à 4 lames
9 – Joint d'étanchéité
10 – Bague d'assemblage

CARACTÉRISTIQUES DE L' APPAREIL

BL 571 - 300 W - 220~240 V - 50 Hz

BLOC MOTEUR (1)

Puissant et peu bruyant, le bloc moteur (1) est entièrement protégé dans sa carrosserie.
Le sélecteur M/A et vitesse (2) permet de régler la puissance de l'appareil ou de l'arrêter. La touche pulse (3) le fait fonctionner par brèves impulsions.

COUVERCLE (6)

Le couvercle de votre appareil est composé de deux parties : un couvercle (6) et un bouchon-doseur (7).
Le couvercle est conçu pour résister aux tâches, aux colorations et à l'incrustation des odeurs. Il s'ajuste hermétiquement sur le bol en verre. Le bouchon-doseur est amovible et peut s'utiliser pour doser ou ajouter certains ingrédients en cours d'émulsion.

BOL BLENDER (4)

Le bol mixeur en verre (4) est gradué pour simplifier la mesure des préparations. Il résiste aux températures chaudes et froides. La poignée ainsi que le bec verseur sont ergonomiques afin de servir la préparation.

ASSEMBLAGE

Pour monter le bol blender sur le bloc moteur :

1. Vérifier que le bloc moteur soit bien débranché.
2. Soulever le bol blender et le poser au-dessus du bloc moteur, dans l'une des six positions prévues par les encoches.
3. Lorsque le bol blender est bien installé, brancher l'appareil.
4. Procéder en sens inverse pour le démontage.

UTILISATION

Nettoyer et sécher soigneusement toutes les parties de l'appareil avant la première utilisation.

1 – Débrancher l'appareil.
2 – Placer les ingrédients dans le bol.
3 – Fermer le couvercle équipé de son bouchon doseur.
4 – Assembler correctement.
5 – Rebrancher l'appareil. Sélectionner la vitesse souhaitée.

IMPORTANT : Pendant le fonctionnement, toujours tenir le bol avec une main.

BOL BLENDER

Le bol blender est l'accessoire idéal pour réaliser des soupes, milkshakes, mayonnaises, sauces, pâtes à crêpes, préparations pour gâteaux ou crèmes glacées, chapelures, mais aussi pour mixer des fruits ou légumes frais ou encore des restes de fromage pour les gratins ou les sauces. Il permet également la préparation des repas de bébés : compotes maison, purées de fruits ou de légumes peu consistants seront parfaitement réussies.

POUR UTILISER AU MIEUX VOTRE MIXEUR :

- Toujours placer les ingrédients liquides en premier dans le bol, à moins que l'inverse ne soit spécifié dans la recette.
- Couper tous les ingrédients à mixer en petits dés de 2 cm de côté maximum.
- N'utiliser une cuillère pour remuer la préparation que lorsque l'appareil est éteint. Ne jamais introduire quelque objet que ce soit dans l'appareil en cours de fonctionnement.
- Bien laisser refroidir les légumes cuits et les bouillons avant de les passer dans l'appareil.
- Si l'appareil semble peiner, passer à la vitesse supérieure pour éviter toute surchauffe. Vérifier également que le bol ne soit pas trop rempli ou la texture à mixer trop épaisse.
- Ne pas utiliser le blender pendant une durée prolongée (maximum une minute). Cet appareil est conçu pour réaliser toutes les préparations en quelques secondes. Une utilisation trop longue pourrait donner des consistances trop molles ou trop collantes.
- Pour mixer des glaçons, toujours ajouter une petite quantité de liquide. Les glaçons seuls ne peuvent pas être mixés.
- Pour faire une mayonnaise, placer tous les ingrédients sauf l'huile dans le blender. Faire tourner la machine, retirer le bouchon verseur du couvercle et ajouter lentement l'huile par l'ouverture.
  Ne pas retirer le couvercle en cours d'utilisation. Pour ajouter des ingrédients, utiliser l'ouverture du bouchon.

NETTOYAGE DE L'APPAREIL

- Pour un nettoyage facile, rincer les accessoires immédiatement après utilisation.
- Lors du démontage et du nettoyage, éviter de toucher les lames : elles sont très coupantes.
- Afin d'améliorer sa longévité et pour une alimentation saine, veiller à toujours utiliser un appareil parfaitement propre.

BLOC MOTEUR

- Toujours éteindre l'appareil et le débrancher avant toute opération de nettoyage.
- Ne jamais mouiller le bloc moteur ou le cordon d'alimentation.
- Nettoyer à l'aide d'un chiffon humide et sécher soigneusement.
- Ne pas utiliser de produits abrasifs, et ne pas immerger dans l'eau ou tout autre liquide.

BOL MIXEUR

- Remplir avec de l'eau chaude, ajuster le couvercle et son capuchon. Faire tourner l'appareil à la puissance maximale pendant 20 à 30 secondes.
- Vider et rincer.
- Frotter à l'éponge si nécessaire.
- Ne pas laisser tremper le bol et ne pas laisser d'eau à l'intérieur.

COUTEAU

- Retirer le bol blender de sa base et le retourner.
- Dévisser la bague d'assemblage qui supporte le couteau et le joint d'étanchéité en prenant garde de ne pas abîmer le joint, et de ne pas se couper avec les lames.
- Nettoyer l'ensemble à l'eau chaude. Sécher soigneusement avant de remonter.
- Mettre le joint d'étanchéité sur le bord du couteau, et insérer l'ensemble à l'intérieur de la bague d'assemblage.
- Visser le bol blender en tournant la bague d'assemblage dans le sens des aiguilles d'une montre.

RECETTES

POTAGES

VELOUTÉ AUX FINES HERBES

- Placer les ingrédients suivants dans le blender : 2 pommes de terre cuites à l'eau, 1 bouillon cube (ou suffisamment de bouillon pour recouvrir), sel, poivre et une noisette de beurre. Quand les ingrédients sont bien mixés, ajouter du persil, de la ciboulette, un zeste de céleri. Mixer encore. Si nécessaire, ajouter un peu d'eau chaude ou du bouillon.

VELOUTÉ DE POIREAU

- Placer les ingrédients suivants dans le blender : 1 poireau coupé en dés et revenu dans du beurre, 2 pommes de terre cuites à l'eau, sel, poivre, beurre et recouvrir de bouillon. Couvrir et mixer. Atteindre progressivement la vitesse maximale. Si nécessaire, ajouter un peu d'eau chaude ou du bouillon. Ajouter de la crème fraîche épaisse, couvrir, et ralentir la préparation jusqu'à « 0 ».

VELOUTÉ D'ÉPINARDS

Faire cuire à la vapeur 250 g d'épinards, et revenir un oignon dans du beurre. Placer dans le blender et recouvrir d'eau. Ajouter sel, poivre, une noisette de beurre et un bouillon cube. Couvrir et mixer 30 secondes. Ajouter de la crème fraîche épaisse, couvrir, et ralentir la préparation jusqu'à « 0 ».

VELOUTÉ À LA PORTUGAISE

Faire revenir 2 oignons et 2 carottes coupés en dés. Ajouter une pincée de farine. Ajouter 800 g de tomates fraîches et bien mûres avec un litre de bouillon. Laisser frémir à petit feu. Ajouter sel, poivre, aromates, et laisser mijoter une demi-heure. Placer la moitié de la préparation dans le blender, ajouter 2 dl de bouillon et une noisette de beurre. Mixer pendant une minute. Recommencer avec la seconde moitié de la préparation.

VELOUTÉ D'ÉCREVISSES

Faire revenir une échalote avec une carotte coupée en dés, thym, laurier et persil. Ajouter 12 écrevisses et cuire à feu vif quelques minutes. Ajouter 1/2 verre de cognac, laisser réduire puis ajouter un verre de vin blanc sec. Ajouter sel et poivre, couvrir et laisser cuire 15 minutes. Mettre de côté et laisser refroidir. Faire cuire 150 g de riz. Quand les écrevisses sont refroidies, les débarrasser de leur coquille. Conserver les queues et placer les écrevisses dans le blender avec leur sauce. Ajouter un verre de vin blanc. Verser la préparation mixée dans la casserole de riz. Ajouter un peu de bouillon pour recouvrir la préparation. Faire réduire 15 minutes à feu doux et repasser le tout dans le blender. Mixer le tout 3 minutes. Réchauffer avant de servir et ajouter du poivre ou du paprika, ou une cuillère à café de concentré de tomates. Ajouter de la crème fraîche. Servir avec les queues d'écrevisses.

OMELETTE

- Placer les ingrédients suivants dans le blender :
3 œufs, une pincée de sel. Mixer 10-15 secondes.
Faire chauffer une poêle avec un peu de beurre.
Verser le mélanger dans la poêle chaude.
Faire cuire en décollant les bords avec une fourchette.
Quand l'omelette est cuite, la plier en deux et laisser dorer avant de servir.

CRÊPES

Placer 3 œufs, une pincée de sel, une cuillère à soupe de sucre et 3 dl d'eau dans le blender.
Mettre l'appareil en marche, ajouter progressivement 125 g de farine. Quand le mélange est lisse, ajouter 3 dl de lait et une goutte d'huile ou une noisette de beurre.
Laisser tourner le blender tout au long de la préparation à la vitesse maximale jusqu'à ce que la préparation soit bien lisse.
Laisser reposer 2 à 3 heures.
Faire cuire les crêpes en versant une louche de pâte dans une poêle beurrée bien chaude.

Pour faire des crêpes plus légères, on peut remplacer l'eau par de la bière, et monter les blancs d'œufs en neige.

LÉGUMES

Deux sauces spéciales crudités
1 - Mixer dans le blender : 2 cuillères à soupe de crème fraîche, le jus d'un citron, sel, poivre, cerfeuil, ciboulette, échalote et épices.
2 - Mixer dans le blender : le jus d'un citron, une cuillère à soupe de crème fraîche, une cuillère à soupe de miel, une échalote, une gousse d'ail ou un oignon.

CRÈME D'ÉPINARDS
Faire cuire 500 g d'épinards. Faire revenir les épinards cuits avec une gousse d'ail, un oignon et un verre de bouillon.
Laisser réduire 3 minutes.
Placer le mélange dans le blender avec un petit verre de crème fraîche épaisse, une noisette de beurre, sel, poivre et mixer 20 secondes vitesse I.

MAYONNAISE

Important : l'huile et l'œuf doivent être à la température ambiante (18-20°)

- Placer les ingrédients suivants dans le blender :

1 jaune d'œuf , une pincée de sel, de poivre, une petite cuillère de moutarde (facultatif), un trait de vinaigre ou le jus d'un citron.
Ajouter juste la quantité d'huile suffisante pour couvrir les lames du blender. Couvrir le blender en retirant le capuchon du couvercle, et mixer à la puissance maximale.
Dès que la mixture commence à blanchir, ajouter de l'huile par le haut du couvercle et réduire progressivement la vitesse.
Mixer encore quelques secondes.
Si la mayonnaise est trop liquide, rallumer le blender, ajouter plus d'huile et faire tourner à la vitesse maximale.
Si au contraire l'huile reste à la surface de la préparation, former un puits à la surface de la mayonnaise et rallumer le blender directement à la puissance maximale.
L'huile se mélangera facilement à la préparation.

MAYONNAISE À LA TOMATE

Préparer la mayonnaise selon la recette ci-dessus.
Ajouter deux tomates coupées en dés et mixer au blender 1 minute, puis rajouter de l'huile pour épaissir la préparation.
Se sert avec de la salade, des poissons froids, des homards, etc.

SAUCE VERTE

Préparer la mayonnaise selon la recette ci-dessus. Blanchir quelques branches de cerfeuil, estragon et épinards à l'eau bouillante. Les incorporer à la mayonnaise. Mixer à la vitesse maximale et ajouter de l'huile pour épaissir la préparation.

SAUCE BESANÇON

Faire 1/2 tasse de mayonnaise.
Ajouter 2 dl d'eau, 1 dl de vinaigre, 1 échalote, 1 gousse d'ail, 2 cuillères à café de moutarde et une pincée de sucre.
Mixer au blender pendant 2 minutes.
Cette sauce peut se conserver plusieurs semaines.

COCKTAILS DE FRUITS

COCKTAIL « TUTTI-FRUTTI »

- Placer dans le blender 2 dl de lait, 1 pomme, 1/2 banane, 1 abricot, 1 cuillère à soupe de flocons d'avoine, le jus d'un citron, noisettes et sucre.

Mixer et servir avec des morceaux de fruits.

COCKTAIL DE PÊCHE

- Mixer les ingrédients suivants 1 minute dans le blender : 1,5 dl de lait, 150 g de pêches, 1 tranche d'ananas, 2 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse, 1 sachet de sucre vanillé, 3 cuillères à café de sucre.

COCKTAIL DE FRAISES

- Mixer les ingrédients suivants 30 secondes dans le blender : 1,5 dl de lait concentré, 100 g de fraises, une cuillère à soupe de crème fraîche épaisse, sucre, sucre vanillé.

COCKTAIL DE BANANES

- Mixer les ingrédients suivants 1 minute dans le blender : 1,5 dl de lait, 3 quartiers d'orange, 2 bananes, 3 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse, sucre. Servir bien frais.

ENGLISH

Congratulations for having chosen this ***WHITE AND BROWN*** product, and thank you for trusting us. For your comfort and safety, your appliance has been checked at every step of manufacturing and has successfully gone through all our tests of quality. ***WHITE AND BROWN*** creates original products to please you, as far as design and easiness to use are concerned in order to give you complete satisfaction.

CAUTION

PLEASE READ ALL THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE USING THIS APPLIANCE.

1. Read all these instructions carefully before using this product.
2. Make sure that the voltage rating on the type plate corresponds to your main voltage.
3. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
4. Keep out of children. Do not operate the appliance without close attention near children
5. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical,sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
6. Use the appliance for domestic purposes and for food processing only and in the way indicated in these instructions.
7. Never touch the operating elements. Avoid in particular touching your hands, hair and clothes and other tools.
8. Do not put your hands into the bowl during operations. Do not insert metal tools such as forks, knives, etc into the bowl during operations.
9. Never take out or change any part or accessory during operations.
10. Blades are sharp. Handle carefully.
11. Do never place cutting blades on base without jug properly attached.
12. Screw on container bottom firmly.
13. Always shut the outlet cover when operating and when not using the blender.
14. Always hold jar while processing. If the container should raise when the motor is switched On, switch off immediately and tighten jar in threaded container bottom.

15. When blending hot liquids, remove the feeder cap from the cover. Do not fill blender container beyond the half of the max capacity. Always begin processing at the lowest speed setting. Keep hands and other exposed skin away from the cover opening.
16. Never immerse the motor unit in water or any other liquid for any reasons. Clean with a damp cloth. Do not use with wet hands.
17. Do not place the appliance on or near sources of heat.
18. Place the appliance on dry and stable surface.
19. Do not use outdoors and store in a dry environment.
20. Unplug the appliance before cleaning, ranging or replacement of any pieces. Never move or range the appliance by pulling the cord. The power cord should not hang from the edges of the table or other surfaces, it should not come in touch with hot surfaces or be twisted.
21. From time to time, check the cord for damages. Never use the appliance if cord or appliance shows any sign of damage. If the power cord is damaged, it must be repaired by a qualified technician.
22. All interventions made by a non-qualified person can be dangerous; in this case guarantee conditions would cancel. As all electrical products, a competent electrician must repair it.

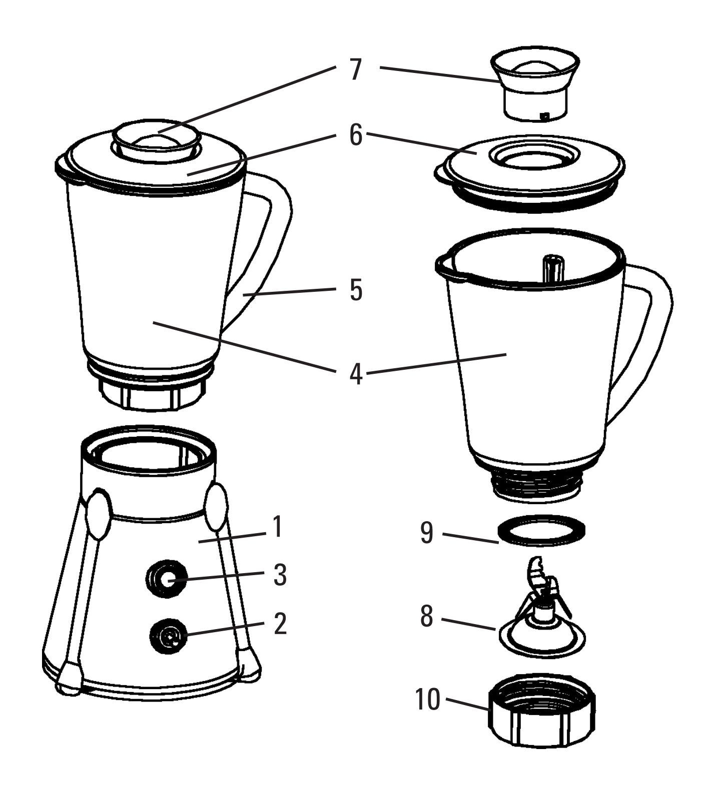
SPECIAL RECOMMENDATIONS :

1. Never take off the jug or its cover before complete stop of the blades.
2. Never mix burning liquids.
3. Do not process mixtures too long, not more than 1 min. The blender performs its tasks in seconds.
4. Do not overload the motor with extra-heavy or extra-large loads.
5. Do not process dry food. Always prepare ingredients before operating and add any liquid by the feeder cap.
6. The blender is not suitable as a storage container. Do not leave ingredients inside either before or after processing.
7. Do never exceed the max level.

THE MANUFACTURER WILL NOT ASSUME ANY RESPONSIBILITY IN CASE OF NON ADHERENCE TO THESE RECOMMENDATIONS.

SAVE THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE



1 – Motor unit
2 – O/I and speed selector
3 – Pulse knob
4 – blender glass jug
5 – Handle
6 – Cover
7 – Cap
8 – Blades
9 – Sealing ring
10 – Cup base

TECHNICAL DATA

BL 571 - 300 W - 220~240 V - 50 Hz

MOTOR UNIT (1)

Powerful and silent.
Selectors are used to set the motor speed (I medium speed, II high speed) or to stop the appliance. Pulse knob (3) is used to operate by short pulses.

COVER (6)

This cover is constituted of two parts : a self adjusting cover (6), and a feeder cap (7). The feeder cap is removable for use as a measuring cap and allows addition of other ingredients.

MIXING GLASS JUG (4)

This jug (4) is graduated for easy measurement and is moulded of heat and cold resistant material. Handle and lip are designed for an easy serving.

ASSEMBLY PROCESSING

1. Check the power unit is unplugged.
2. Fit the blender glass jug (4) onto the motor unit (1) in one of the six possible positions.
3. When the jug is properly set, then plug the appliance.
4. Proceed reverse way to dismantle the appliance.

USE OF THE APPLIANCE

Clean and dry thoroughly all parts of the appliance before the first use.

1. Unplug from the outlet.
2. Put the ingredients into the jug.
3. Place the blender cover and feeder cap onto the jug.
4. Place properly the jug onto the power unit.
5. Connect the plug to the power supply outlet.
   Select the desired.

CAUTION : Always hold the jug by the handle during operating.

CLEANING THE APPLIANCE

- To make the cleaning easier, rinse the accessories soon after use, as soon as they are withdrawn from the appliance.
- Handle blades with care. They are extremely sharp.
- Always clean the appliance after use.

POWER UNIT

- Always switch off and unplug from outlet after use and before cleaning operation.
- Never let the power unit, cable or plug get wet.
- Wipe the power unit with a damp cloth, then leave to air dry.
- Never use abrasives or immerse in water or other liquids.

BLENDER GLASS JUG

- Fill with warm water, fit the blender lid and the feeder cap, then switch on top speed for 20-30 seconds.
- Empty, then rinse. If it is still dirty, use a brush.
- Wipe, then leave to air-dry.
- Do not leave the blender in water to soak and do not leave water inside of it.

BLADES (8)

- Remove the glass jug from its power unit, then turn it up side down.
- Unscrew the cup base and dismantle the blades, the sealing ring and the cup base.
- Clean them with hot water and dry thoroughly before reassembling.
- Put the sealing ring to the edge of the blades, and put them to the inner of the cup base.
- Mount the blender glass jug onto the cup base and turn the cup base unit in clockwise direction.

BLENDER BOWL

The blender is the perfect accessory to prepare soups, milks-hakes, mayonnaise, sauces, pancakes batter, cake or ice cream mixtures, breadcrumbs, mixed fruits or fresh vegetables, but also hard cheese for gratins and sauces.
It is also practical for baby dishes : compotes, stewed fruits or vegetables.

USEFUL ADVICES :

- Always place first the liquid ingredients in the bowl, except when the contrary is specified in the recipe.
- Dice food in small parts of 1”.
- Do never introduce nothing in the appliance while operating.
- Always allow stock or boiling stuffs to cool before processing.
- If the motor seems to labour, select the fastest speed to avoid any overheating. Check also from any overloading (do not exceed the max level), or add a little liquid more if food is too heavy.
- Do not operate the appliance continuously for more than 1 minute. This appliance is operating very fast for any kind of stuff. A too long operating should result on a too soft or a sticky food.
- To blend ice cubes, always add a small quantity of liquid.
- Do not remove the cover during operating. To add ingredients, remove the cap and fill by the opening.
- When making mayonnaise, put all the ingredients, except the oil into the blender. Then, with the machine running, remove the filler cap and add oil slowly and evenly through the feeder cap.

Notes :

Notes :



Indications relatives à la protection de l'environnement

Au terme de sa durée de vie, ce produit ne doit pas être éliminé avec les ordures ménagères mais doit être remis à un point de collecte destiné au recyclage des appareils électriques et électroniques. Le symbole figurant sur le produit, la notice d'utilisation ou l'emballage vous indique cela.
Les matériaux sont recyclables conformément à leur marquage.
Vous apporterez une large contribution à la protection de l'environnement par le biais du recyclage, de la réutilisation matérielle ou par les autres formes de réutilisation des appareils usagés.
Veuillez vous adresser à votre municipalité pour connaître la déchetterie compétente.

Instructions on environment protection

Do not dispose of this product in the usual household garbage at the end of its life cycle ; hand it over a collection point for the recycling of electrical and electronic appliances. The symbol on the product, the instructions for use or the packing will inform about the methods of disposal.
The materials are recyclable as mentioned in its marking.
By recycling or others forms of re-utilization of old appliances, you are making an important contribution to protect our environment.
Please inquire at the community administration for the authorized disposal location.



12/10